



La Carmenota

Esta deliciosa ensaladilla te estará esperando a horas intempestivas

¡ABIERTO HASTA EL AMANECER! (O CASI): RESTAURANTES PARA COMER TARDE EN MADRID

El apetito se despierta cuando cree conveniente y no atiende a razones horarias. Por mucho que queramos organizarlo en desayuno, comida y cena (más lo que aconsejen los nutricionistas) siempre llega un momento en el que descuadrados nuestros hábitos. Trabajo, capricho o fin de semana, loco o perezoso, son los motivos más habituales. Cuando el hambre supera las ganas de guisar y el paladar no se va a satisfacer con nada que venga en plástico o se sirva en un local donde el refresco salga presionando un botón hay que buscar opciones con vajilla.

Publicado el 12.02.2016

Tags: GASTRONOMÍA, BARES Y PUBS, COCINA ESPAÑOLA, COMIDA NACIONAL, MADRID, CURIOSIDADES

Compartir en:

En esta selección de locales encontramos cocinas que no cierran nunca y otras que lo hacen mucho más tarde de la hora prudente de acostarse si se pretende madrugar al día siguiente. Informales, elegantes, con y sin música, de cuchillo y tenedor. Dos puntos en común: **dan de comer cuando otros no quieren y está todo para chuparse los dedos.**

LE CABRERA

Platos diseñados por **Sergi Arola** y ejecutados por **Benjamin Bensoussan**, nombres ilustres de la restauración que heredan el apellido del mítico barman **Diego Cabrera** para nombrar este local donde se sirven materias de primerísima calidad y creatividad. Alta cocina en un ambiente de cena relajada, tanto en la barra como en la sala, con tapas arregladas para posar en cualquier alfombra roja. Como no podía ser menos hacen honor a su nombre con una coctelería excelente para el antes, el durante y el después.

Por ejemplo: **alcachofas con salsa de foie**, buñuelos de bacalao con salsa tártara, arroz cremoso de Gaijuelo con pescado de roca.

Horario restaurante: L-J de 20 a 00 - V y S hasta 2:30

Dirección: C/ Bárbara de Braganza 2



Le Cabrera

Ay, y pedir sus alcachofas a las 2 de la madrugada...

LA VANDUCA

Las raíces malagueñas de los hermanos **Val Dulken** y la experiencia en cocinas lejanas (Londres, Vietnam, Camboya) del chef **Íñaki Antoñanzas**, bajo la asesoría de Sergio Pérez, se funden en un repertorio sencillo y muy sabroso que saciará a cuanto estómago rugiente pase por allí **a cualquier hora del día, sin interrupción**. La decoración cuidada y muy luminosa del local bien merece una foto cada dos pasos.

Por ejemplo: **salmorejo con su guarnición**, rollos de confit de pato con mayonesa agrídulce, albóndigas de la abuela con dados de patata.

Horario restaurante: L - D de 12 a 2:00

Dirección: C/ Columela 2



La Vanduca

No sin mi salmorejo... de madrugada

LA RECOBA

Entre **tangos, boleros y milongas** interpretados en directo, y donde siempre es bienvenida la participación de los presentes, se crea un ambiente bohemio idóneo para que noctámbulos imperitentes hagan la última comida del día para conciliar mejor el sueño. **Asados y especialidades italo-argentinas** desfilan por las mesas escoltadas del vino imprescindible a estas horas. Sin duda un ambiente peculiar, muy acogedor.

Por ejemplo: Berenjenas al horno, lasaña de la casa, empanada argentina

Horario: desde las 21.00 a las 6 de la madrugada

Dirección: Calle Magdalena 27

CARIPÉN

Hace décadas este local fue el **tablao de la mítica Lola Flores**. De aquellos tiempos mantiene el nombre (que se traduce del caló como "buen rollo"), su carácter de **canalla noctámbulo y el atractivo bohemio**. Muchos rostros conocidos y otros tantos anónimos buscan en sus mesas acogedoras un lugar íntimo en el que cenar estupendamente. **Cocina italiana y francesa a partes iguales** para terminar la jornada de la mejor manera o arrancar una noche interminable con fuerza.

Por ejemplo: huevo y salsa de trufa negra, mejillones de roca, medallones de solomillo de buey con salsa de setas.

Horario restaurante: 21 a 3:00

Dirección: Plaza de la Marina Española 4



La Recoba

Uno de los restaurantes más insomnes de Madrid

LADY PEPA

Fue el primer lugar con licencia de **café-teatro en Madrid**. Ahora, si pronuncias las palabras adecuadas para que el portero te deje acceder a sus profundidades, **podrás repostar líquidos y sólidos contundentes en alguna de sus cotizadas mesas** mientras un maestro ameniza al piano y un par de guitarras esperan a los espontáneos más talentosos. Público de todo pelaje con más de una presencia de codazo obligado al compañero de mesa. Es imposible ir y no repetir. **Eso sí: las palmas, sordas.**

Por ejemplo: spaguetti boloñesa, callos, lentejas, fabada

Horario: hasta las 6 de la madrugada

Dirección: Calle San Lorenzo 5

TABERNA LA CARMENCITA

Es uno de los locales históricos de la capital y entre sus paredes de azulejo se pueden encontrar objetos que, de no estar a pleno rendimiento, **bien se podrían admirar en cualquier museo de hostelería**. Los fogones no se apagan desde que se encienden por la mañana hasta bien entrada la noche. Comida casera, platos de toda la vida confeccionados con **productos de ecológicos de temporada** para revivir sabores que a veces ya sólo están en la memoria. El mejor pescado llega en su furgoneta frigorífica desde la **lonja de Santander**.

Por ejemplo: Cabrito de los Picos de Europa, pollo en pepitoria, rape, merluza.

Horario restaurante: L - D 9 a 2:00

Dirección: Calle de la Libertad 16



Carmencita

LOVNIS

La propuesta de **Álvaro Morales e Iván Castellanos**, responsables Club A y Taberna Aranzabal es reinterpretar algo tan típico de la gastronomía española como los platos combinados desde los códigos culinarios más actuales. El local elegido es inmenso, **con una planta superior más informal para el bar y una inferior destinada a las mesas**. Llama la atención el menaje, que podría usarse en las primeras temporadas de **Cuéntame**. Platillos, sidos, salsas y platos combinados esperan a ser seleccionados en la carta para hincarle el diente.

Por ejemplo: rabas de calamar con ciatro y lima, albóndigas guisadas con patatas y pisto, boquerones fritos.

Horario restaurante: L a D 8:30 a 2

Dirección: C/ General Pardiñas 56

BACO Y BETO

Raciones, tapas y tostas en un ambiente informal. Cocina casera que recorre los clásicos de la geografía española y algún deje cubano. **Preocupación máxima por la calidad de los productos, se recurre a denominaciones de origen y ganadores de concursos.** El servicio se ocupa con amabilidad de todos los comensales que suelen abarrotar su pequeña sala. Beto se preocupa si alguno de ellos deja algo en el plato.

Por ejemplo: solomillo ibérico macerado con naranja amarga, **porra antequerana** con virutas de jamón, atún ahumado con tomate raf.

Horario restaurante: 20 a 1 Sábados también 14:30 a 16:30 Domingo cerrado
Dirección: Calle Pelayo 24



Baco y Beto

El primer plato a las 16.00, ¡perfecto para la resaca!

BAR TOMATE

Su decoración con **maderas y estilo vintage** con algunos toques industriales acoge una despliegue de viandas de corte mediterráneo, con **ingredientes de calidad y cuidados productos frescos.** Toda la carta está disponible mientras el local está abierto. Sólo tienes si quieres acomodarte a los horarios tradicionales o hacer un brunch de noche o una **estupenda cena a media mañana.** Y con **DJ los fines de semana.**

Por ejemplo: sartén de carpaccio de verduras, croquetas de boletus, pizza fina de fontina y alcachofa

Horario restaurante: domingo a miércoles 8:30 a 00, J, v y s hasta las 2:30
Dirección: C/ Fernando el Santo 26

